



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ENOTECNIA

Código: INA016_3

NIVEL: 3



Análisis edafológicos: Pruebas de carácter físico, químico y biológico que se realizan para conocer la naturaleza y composición del suelo, y su relación con la vid.

Aperitivo/derivados vínicos: Se trata de vino aromatizado que ha sido elaborado con sustancias vegetales, estimulantes de la apetencia (vermut, vino quinado y otros).

APPCC: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Bacteria: son microorganismos procariontes que presentan un tamaño de unos pocos micrómetros (por lo general entre 0,5 y 5 μm de longitud), no tienen el núcleo definido ni presentan, en general, orgánulos membranosos internos.

Bacterias acéticas: Son las causantes de la transformación del alcohol en ácido acético.

Barrica: Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino.

Calibrado: Establecer con exactitud la correspondencia entre las indicaciones de un instrumento de medida y los valores de la magnitud que se mide con él.

Cata: Prueba de carácter sensorial a la que se somete una muestra de vino para su clasificación y valoración.

Célula: Unidad anatómica fundamental de todos los organismos vivos, generalmente microscópica, formada por citoplasma, uno o más núcleos y una membrana que la rodea.

Clarificación: Proceso de separación de pequeñas cantidades de sólido suspendidas en un líquido, en este caso cerveza, por filtración o por centrifugación.

Clarificante: Compuesto químico de azufre y oxígeno que mezclado con el vino en la cantidad adecuada realiza funciones antioxidantes, antisépticas, desinfectantes y depuradoras del color.

Contaminación: Presencia de materias no deseables en la materia prima o producto.

Crianza biológica: Es un procedimiento de la vinicultura que se lleva a cabo mediante un velo de levaduras que crecen en la superficie del vino, cuyo metabolismo aeróbico ocasiona cambios en la composición aromática, adquiriendo los vinos finos sus características peculiares.



Crianza oxidativa: Es un método de envejecimiento basado en la oxidación del vino. Enriquece el grado alcohólico, permite el intercambio de sustancias entre el aire, el vino y la madera. Típica de los vinos olorosos, definido anteriormente.

Degüelle: Extracción de los posos o lías depositados en el cuello de la botella producidos en la segunda fermentación de un cava.

Densidad: Es una magnitud que nos indica la cantidad de masa contenida en un determinado volumen.

Densímetro: Instrumento para medir densidades en líquidos. Se utiliza para ir midiendo temporalmente la densidad del mosto y por tanto su grado de fermentación.

Descube: Es el proceso de separar el vino, fermentado o en proceso de fermentación de sus hollejos.

Desfangado: Eliminación de las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto, después del prensado en la elaboración de vinos blancos y rosados.

Desinfección: Proceso que elimina los microorganismos patógenos y una gran parte de los banales. Se puede clasificar en varios niveles. En la industria alimentaria sirve tanto para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria como la alteración de los alimentos.

Destilación: Es un proceso que consiste en separar los distintos componentes de una mezcla mediante el calor.

Edafología: Es una rama de la ciencia que estudia la composición y naturaleza del suelo en su relación con las plantas y el entorno que le rodea.

Emparrado: Conjunto de tallos de parra que, sostenidos por un armazón, forman una cubierta.

Envasado: Actividad que consiste en introducir cualquier género en su envase. En la industria alimentaria comprende tanto la formación del envase como la preparación de este para su uso en la siguiente fase productiva.

Envase: Recipiente o soporte en que se conservan y transportan productos y que los envuelve o contiene para conservarlos o transportarlos. Sirve para proteger la mercancía y distinguirla de otros artículos a la vez que la presenta para la venta.



Enzimas: Son moléculas de naturaleza proteica y estructural que catalizan reacciones químicas, siempre que sean termodinámicamente posibles.

EPI: Se entiende por equipo de protección individual cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador o trabajadora para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

Espaldera: Sistema de plantación en el que del tronco de la cepa salen dos ramas principales que se alinean en el sentido del surco, atándose al alambre más cercano al suelo.

Estabilización: Proceso que se compone de prácticas enológicas encaminadas a mantener las cualidades del vino a lo largo del tiempo.

Esterilización: Proceso que elimina o destruye completamente cualquier forma de vida microbiana en un alimento.

Etiqueta: En la industria alimentaria, identificación del producto en el que debe figurar información sobre denominación del producto; ingredientes; peso neto; fecha de consumo preferente; nombre, dirección y número de registro general sanitario del envasador, del vendedor o del importador; número de lote e instrucciones de conservación del producto. La etiqueta debe ir adherida al envase y es obligatoria.

Fangos: Sustancias sólidas presentes en el mosto debidos a restos terrosos, de hollejos y de otras sustancias. Son los responsables de la mayor o menor turbidez del mosto.

Fenoles: Son compuestos que presentan uno o más grupo hidroxilo (OH) unidos directamente a un anillo aromático.

Fermentación acética: Es la fermentación bacteriana por Acetobacter, un género de bacterias aeróbicas que transforma el alcohol en ácido acético.

Fermentación alcohólica: Proceso biológico por el que microorganismos unicelulares (levaduras) en ausencia de oxígeno consumen el azúcar presente en el mosto transformándolo en alcohol (etanol) y dióxido de carbono (CO₂).

Fermentación maloláctica: Es la transformación del ácido málico en ácido láctico (con emisión de anhídrido carbónico) por acción de bacterias lácticas.

Fermentación super-4: Consiste en encabezar los mostos con alcohol hasta 4 % Vol., con el fin de evitar a las levaduras apiculadas que transmiten sabores extraños.



Grado Beaumé: Escala de densidad que mide la concentración del azúcar de un mosto o vino.

Higienización: Es el conjunto de acciones que se realizan para separar los elementos contaminantes que suelen estar presentes en el vino.

Hollejo: Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva.

Hongo: grupo de organismos eucariotas entre los que se encuentran los mohos, las levaduras y las setas.

Incidencia: Circunstancia o suceso secundarios que ocurre en el desarrollo de un proceso y que puede influir en el resultado final.

Levaduras: Son un hongo unicelular que se encuentran en el exterior del hollejo, en la pruina y que fermenta el mosto. Son utilizados para la inoculación de los mostos o de los vinos, (responsables de la fermentación alcohólica).

Lías/ heces/ precipitados: Sedimentos que quedan en el fondo de los depósitos una vez fermentado el vino.

Licor de expedición: Producto que se añade a los vinos espumosos con objeto de aportarles características gustativas especiales. Dicha adición no debe de aumentar en más de 0,5 % vol. el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos.

Licor tiraje: Producto que se añade al vino base para provocar la formación de espuma. Dicha adición no podrá producir un aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino base superior a 1,5 % vol.

Lote: Conjunto de cosas que tienen unas características comunes y que se agrupan con un fin determinado.

Maceración: Acción de sumergir una sustancia sólida en un líquido durante un tiempo para extraer de ella las partes solubles.

Maduración de la uva: Etapa de constitución del fruto como baya válida para consumo en fresco o para vinificar.

Mantenimiento de primer nivel: Tiene por objeto conocer el estado actual y así poder programar o evitar en lo posible el correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar fallos en los elementos (fallos mayores).



Mistela: Mezcla de mosto de uva con alcohol vínico. Algunas son consideradas como vinos de licor.

Mosto: Zumo exprimido de uva sin fermentar.

Orujos: Aguardiente obtenido de la destilación de los orujos de uva fermentada.

Parámetro: Dato o factor que se toma como necesario para analizar o valorar una situación.

Pasteurización: Procedimiento que consiste en someter un alimento, generalmente líquido, en este caso cerveza, a una temperatura aproximada de 80 grados durante unos segundos y después enfriarla rápidamente, con el fin de destruir los gérmenes y prolongar su conservación.

pH: Es una medida de la acidez o alcalinidad de una solución. El pH indica la concentración de iones hidronios [H₃O⁺] presentes en determinadas sustancias. La sigla significa "potencial de hidrógeno". La escala de pH va desde el 0 al 14, siendo su punto medio pH = 7, el neutro, valores menores a este sería ácido y valores superiores alcalino. El pH 4,6 se denomina isoeléctrico.

Podar: Cortar las ramas y yemas superfluas de las vides, procurando con ello una óptima formación del fruto, respetando lo reglamentado por la denominación de origen.

Polifenoles: Grupo de sustancias químicas (taninos, ligninas y flavonoides) que se localizan en plantas caracterizadas por la presencia de más un grupo fenol por molécula.

Porta injertos: Planta en la que se hace un injerto usado habitualmente en viticultura para prevenir enfermedades o plagas desarrolladas por la vid en sus raíces.

Proceso de clarificación / centrifugación: Proceso para eliminar materias sólidas que se encuentran en suspensión en el vino. Para ello se añade al vino diversas sustancias que en combinación con el tanino precipitan las proteínas del vino y arrastran partículas no deseadas.

Proceso de despallado: En el proceso de recepción de la uva en bodega, acción mecánica consistente en separar las uvas del raspón.

Proceso de estabilización: Conjunto de prácticas enológicas encaminadas a mantener en lo posible las cualidades del vino a lo largo del tiempo.



Proceso de estrujado: Operación por la que se rompe la piel u hollejo de los granos de uva para extraer el mosto y dar paso al proceso fermentativo.

Proceso de filtrado: Operación que consiste en pasar los vinos por un elemento poroso o membrana para retener las materias en suspensión.

Proceso de maceración: Contacto prolongado del mosto, mosto-vino, o del mismo vino con las partes sólidas o semi-sólidas de la uva, con el fin de obtener color, taninos y extractos.

Proceso de prensado: Es la acción del aplastamiento de la uva para extraer el jugo o aplastamiento de la uva fermentada.

Producción integrada: Obtención de productos agrícolas empleando prácticas de cultivo que sean productivas a la par que respetuosas con el medio ambiente, preservando con ello una agricultura sostenible a largo plazo.

Propiedades organolépticas: Las propiedades organolépticas son el conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

Protocolo: Conjunto de reglas que deben seguirse en un procedimiento.

Pruebas “in situ”: Pruebas que se realizan en el mismo lugar en el que se realiza el proceso.

Pruebas analíticas / pruebas sensoriales: Las pruebas de análisis sensorial-analíticas suelen ser pruebas discriminatorias (o de diferenciación) y pruebas descriptivas.

Relaciones glucométricas: (beaumé, bricks, grado probable, otros) Medidas por las cuales obtenemos el nivel de azúcar en mostos y de su graduación probable en alcohol.

Remontado: Operación de extraer el mosto en fermentación desde la parte baja del depósito, elevándolo y dejándolo caer sobre la capa de hollejos (parte sólida, sombrero), situados en la parte superior. La fuerza de la caída facilita la disolución del oxígeno. Se emplea para favorecer la actividad de las levaduras.

Residuos: Restos que resultan tras la descomposición o destrucción de una cosa.

Rima: Fase de la elaboración de vinos espumosos por el método tradicional en la que se realiza la segunda fermentación. Toma el nombre de la disposición de las



botellas en rima, es decir, unas sobre otras en posición horizontal formando grandes bloques compactos.

Sedimentación: Proceso por el que la materia sólida que después de haber flotado en el líquido se queda en el fondo del recipiente.

Sombbrero: Materias sólidas de la uva que suben a la superficie de los mostos en fermentación formando una especie de sombrero.

Sulfitado: Añadir solución sulfurosa en un mosto o en vino para protegerlo de accidentes o enfermedades o selección de los fermentos.

Sulfuroso: Sustancias que en combinación con el tanino precipitan las proteínas del vino y arrastran partículas no deseadas.

Termovinificación: Proceso que consiste en macerar en caliente la uva (generalmente entera) antes de la fermentación con el fin de obtener una mayor extracción de color.

Tiraje: Consiste en añadir al vino base un licor, que tiene entre 24 y 26 gramos de azúcar por litro y 1.000.000 de levaduras por centímetro cúbico. Gracias a este licor empieza una segunda fermentación en botella. Esta segunda fermentación es muy lenta y dura varias semanas, llegando, en ocasiones, a los 9 meses.

Toma de muestra: Actividad que consiste en extraer de un lote de materias primas o productos elaborados una determinada selección cualitativa y cuantitativamente representativa, a efectos de determinar mediante análisis organoléptico y/o de laboratorio la aptitud de todo el lote.

Trasiego: Eliminación de las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto, consiste en separar el vino de las materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes, después del prensado en la elaboración de vinos blancos y rosados, tanto, durante la fermentación como en las diferentes etapas de la crianza.

Tratamientos fitosanitarios: Aplicación de sustancias destinadas a prevenir o erradicar la acción de formas de vida animal o vegetal perjudiciales para la producción vitícola.

Vinificación: Elaboración del vino. Es el conjunto de las operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas.

Vino aromatizado: También denominado aperitivo o vermut, dicese de aquel vino que es aromatizado artificialmente con extractos vegetales o mediante maceración de hierbas y especias, de sabor amargo y de acción estimulante del apetito.



Vino espumoso: También llamado de aguja se caracteriza por contener gas disuelto, obtenido en el proceso de una segunda fermentación en botella.

Vino generoso: Vino con un proceso de elaboración especial tendente a aumentar su estabilidad y graduación alcohólica, mediante la adición de brandy.